



Premio internazionale
**la DONNA
 dell'ANNO**
 2016



La giovane Regina Tchelly De Araujo Freitas, abituata nella sua città natale, Serraria-Paraíba, a non sprecare alcun alimento, quando si trasferisce a Rio de Janeiro rimane amareggiata alla vista del cibo gettato in grandi quantità nei mercati di strada. Inizia a recuperare gli scarti e a improvvisare ricette che, con il tempo, saranno sempre più perfezionate. Assieme a sei donne della favela, organizza il primo laboratorio di gastronomia alternativa. L'iniziativa porta alla costituzione del gruppo *Favela Organica*, che riscuote un successo crescente, testimoniato dai numerosi inviti a trasmissioni televisive e dall'organizzazione di decine di eventi e workshop.

Oggi, oltre alla partecipazione a eventi internazionali, l'attività di *Favela Organica* prevede molteplici iniziative: laboratori del consumo consapevole, che mirano alla produzione minima di rifiuti; laboratori di cucina alternativa, per dimostrare che è possibile un'alimentazione più sana sfruttando totalmente i prodotti; laboratori di compostaggio domestico, che limitano la produzione di rifiuti; laboratori di orti domestici, per affermare la consapevolezza che ognuno è in grado di produrre cibo, indipendentemente dallo spazio a disposizione; servizi di buffet di gastronomia alternativa; formazione professionale in ristoranti, mense scolastiche, scuole di cucina e centri di distribuzione alimentare; sforzi congiunti per la rivitalizzazione di terreni incolti e orti comunitari nel Morro da Babilonia. L'associazione intende esportare il proprio modello in altre favelas del Brasile, ma il suo obiettivo a breve termine è costruire una sede per l'associazione - oggi si utilizza l'alloggio di Regina - per realizzare corsi, laboratori, e per avviare un progetto educativo rivolto ai bambini. *Favela Organica* coinvolge gli abitanti delle favelas - in particolare donne emarginate e bisognose di relazioni umane - creando un innovativo modello sociale basato sulla solidarietà, sulla lotta alla povertà e sullo sviluppo sostenibile, attraverso l'originale strumento di buone pratiche gastronomiche, frutto della creatività di Regina Tchelly De Araujo Freitas.

La jeune Regina Tchelly De Araujo Freitas avait l'habitude à Serraria-Paraíba, sa ville natale, de ne pas gaspiller les aliments; en s'installant à Rio de Janeiro, elle a été choquée de voir autant de nourriture jetée sur les marchés. Ainsi, elle commence à cuisiner des plats improvisés avec les restes alimentaires: avec le temps, elle s'améliore et ses recettes deviennent de plus en plus élaborées. Elle organise, avec six autres femmes de la favela, le premier laboratoire de gastronomie alternative. C'est à partir de cette initiative que voit le jour *Favela Organica*, un projet qui remporte un succès croissant comme en témoignent les nombreuses invitations auprès des émissions télévisées et les événements et workshop à organiser. Aujourd'hui, en plus de sa participation à de nombreux événements internationaux, l'association *Favela Organica* propose plusieurs activités, telles que des laboratoires de consommation responsable, afin de réduire la production de déchets; des laboratoires de cuisine alternative, pour apprendre à cuisiner de façon saine en utilisant toutes les parties d'un aliment; des laboratoires de compostage domestique, afin de limiter la production de déchets; des laboratoires de jardin domestique, pour démontrer que chacun peut cultiver sa propre nourriture indépendamment du territoire; des buffets de gastronomie alternative; de la formation professionnelle auprès de restaurants, cantines scolaires, écoles de cuisine et centres de distribution alimentaire. De plus, *Favela Organica* multiplie des efforts conjoints pour revitaliser des terrains incultes et des potagers communautaires au Morro da Babilonia. L'Association a l'intention d'étendre son propre système à d'autres favelas du Brésil, mais son objectif à court terme c'est celui d'avoir un siège à elle - aujourd'hui c'est l'appartement de Regina - afin de pouvoir organiser des cours et des laboratoires ainsi que de développer un projet éducatif pour les enfants. *Favela Organica* implique les habitants des favelas, en particulier les femmes en marge ayant besoin de relations humaines, en créant un modèle social novateur, axé sur la solidarité, la lutte contre la pauvreté, le développement durable, dont les bonnes pratiques gastronomiques, fruit de la créativité de Regina Tchelly De Araujo Freitas, sont au cœur de ses activités.

Regina TCHELLY DE ARAUJO FREITAS

Since her childhood in her hometown of Serraria-Paraíba, Regina Tchelly De Araujo Freitas was accustomed not to waste any food and was very upset when she moved to Rio de Janeiro and saw the amount of food being wasted in the street markets. From there she started to use the food waste to invent recipes that are constantly being improved. Along with six favela women, she organized the first alternative food laboratory. This initiative led to the creation of the *Favela Organica* group, which has been increasingly successful, and has received plenty of invitations to television broadcasts and has organized dozens of events and workshops. Today, in addition to the participation in international events, the *Favela Organica* organizes: laboratories of conscious consumption, aimed at modifying people's relationship with food in order to minimize waste; laboratories of alternative cuisine, to show that it is possible to eat healthier by exploiting products in full; laboratories of home composting, which limit waste production; laboratories of home gardening, in order to increase the awareness that everyone is able to produce food, regardless of the available space; buffet services of alternative food; vocational training in restaurants, school canteens, cooking schools and food distribution centers; joint efforts for the revitalization of abandoned land and community gardens in Morro da Babilonia. The association intends to export its model to other Brazilian favelas but the short-term goal is to build a headquarters for the association - now they are using Regina's flat - where they can organize courses, workshops, laboratories and where they can start an education project for children. *Favela Organica* involves the inhabitants of the favelas - especially marginalized women in need of human relationships - creating an innovative social model based on solidarity, sustainable development and the fight against poverty through the original good culinary practices, born from the creativity of Regina Tchelly De Araujo Freitas.